



Pedra Cancela Seleção do Enólogo Tinto

cód. 103203 (375ml)

Com notas de frutos vermelhos, ameixa madura e cacau, este tinto é um típico exemplar do Dão, macio e de taninos elegantes.

96 pontos Decanter

92 pontos Wine Enthusiast

Best buy Wine & Spirits Magazine fev/19



| | |
|-------------------------------|--|
| Produtor | Lusovini |
| País | Portugal |
| Região | Dão |
| Tipo | Tinto |
| Uva | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro |
| Volume | 375ml |
| Safra | 2019 |
| Teor alcoólico | 13% |
| Temperatura de serviço | 14 - 16°C |
| Vinificação | Fermentação a temperatura controlada entre 24 e 26°C |
| Maturação | 6 meses em barricas de carvalho francês |
| Corpo | Médio |
| Potencial de guarda | 10 anos |
| Harmonizações | Carnes vermelhas e queijos de massa mole |